

食品添加物の概要について

令和5(2023)年3月8日

栃木県保健福祉部
生活衛生課食品安全推進班

1. アンケート結果について

2. 食品添加物とは？

3. 食品添加物は安全？

4. 食品表示から食品添加物の読み解き方について

5. 行政の対応について

1. アンケート結果について

「子育て中の保護者を対象とした「離乳食・ベビーフード」に関するアンケート」概要

(1) テーマ

「子育て中の保護者を対象とした「離乳食・ベビーフード」について」

(2) 目的

離乳食・ベビーフードを利用している子育て世代に対してアンケートを実施し、離乳食・ベビーフードへの不安を調査し、その不安に対してリスクコミュニケーションを実施することにより、食への不安の軽減を図り、子ども達の将来に向けた健全な食生活に資することを目的としています。

(3) 期間

令和4（2022）年12月13日～31日

(4) 方法

インターネットを通じて実施。（質問11問）

(5) 調査対象：栃木県内に住む0歳～12歳の子供がいる母親

依頼総数：8,598人（メルマガ会員等）

(6) 回答者数（回答率）

116人（1.4%）

(7) アンケート委託先

株式会社ビジュアル（栃木県宇都宮市下川俣町166-1）

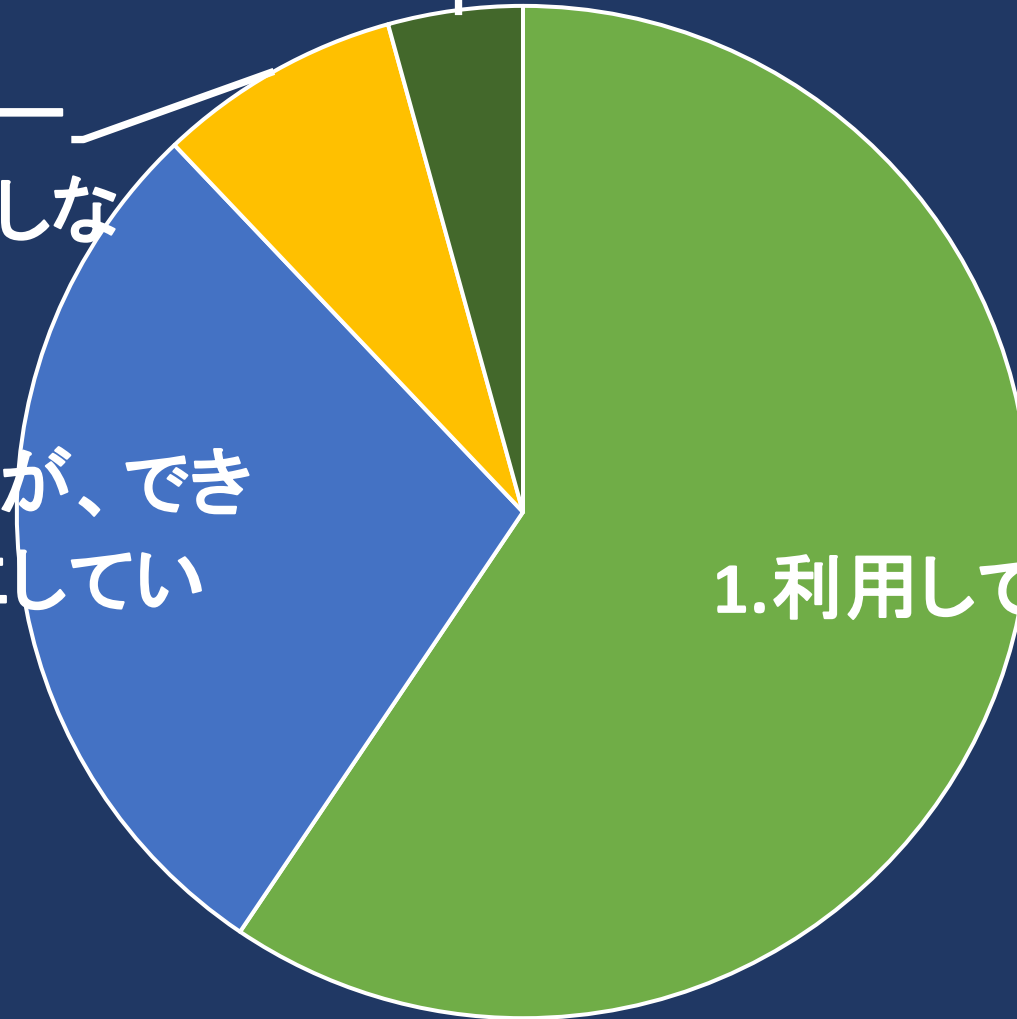
Q3 市販の「離乳食・ベビーフード」を利用していますか？（1つ選択）

4.市販の「離乳食・ベビーフード」はまったく利用しない, 4.3%

3.市販の「離乳食・ベビー
フード」はほとんど利用しな
い, 7.8%

2.利用しているが、でき
るだけ手作りにしてい
る, 28.5%

1.利用している, 59.5%



Q5 普段、「離乳食・ベビーフード」はどこで買いますか？ 一番多く購入する場所を選んでください。（1つ選択）

9.市販の離乳食・ベビーフードは買わない, 2.6%

1.スーパーマーケット, 6.0%

8.宅配（コープデリ、パルシステムなど）, 4.3%

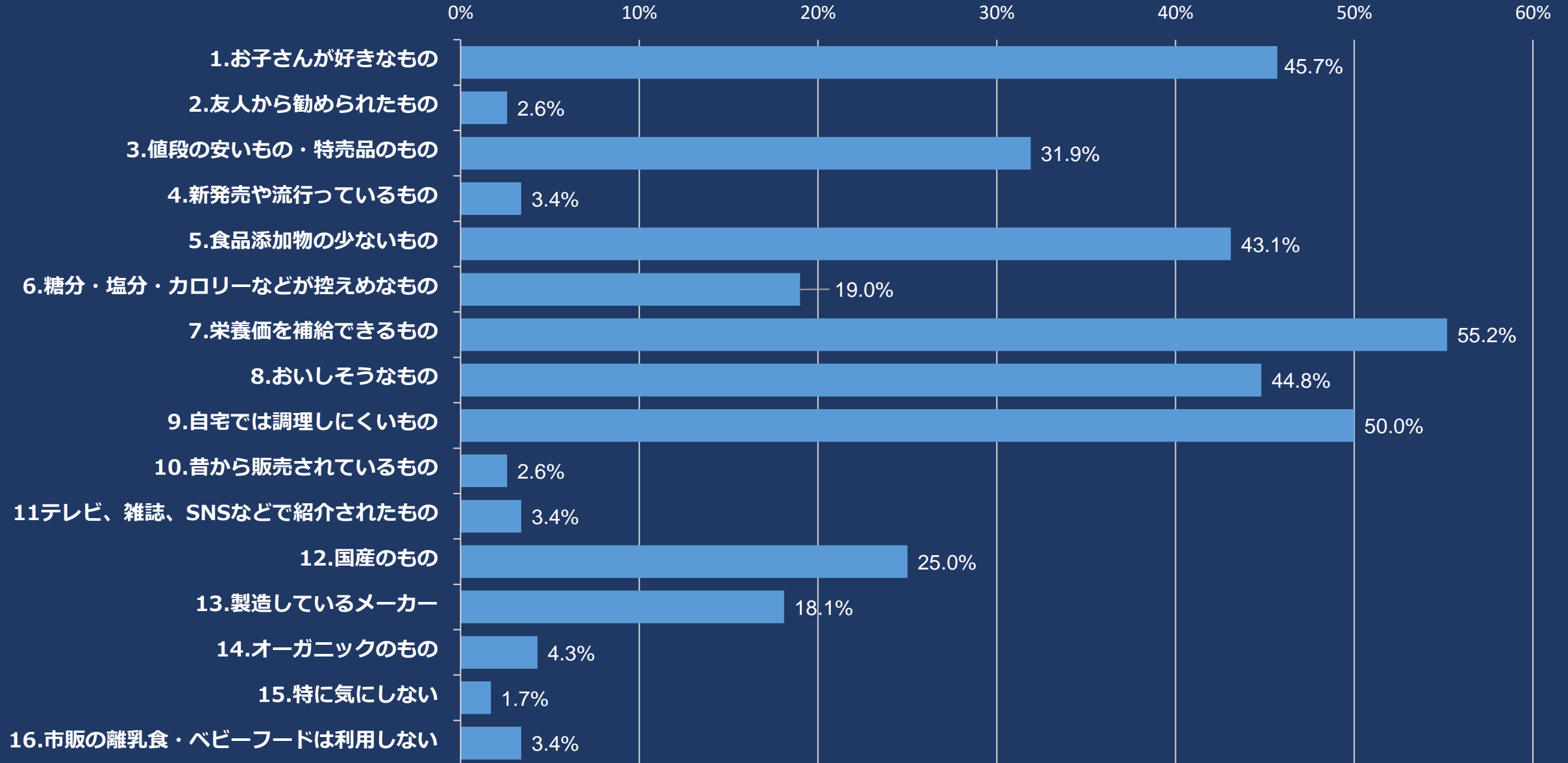
5.乳幼児用品の専門店, 43.1%

2.ドラッグストア, 44.0%

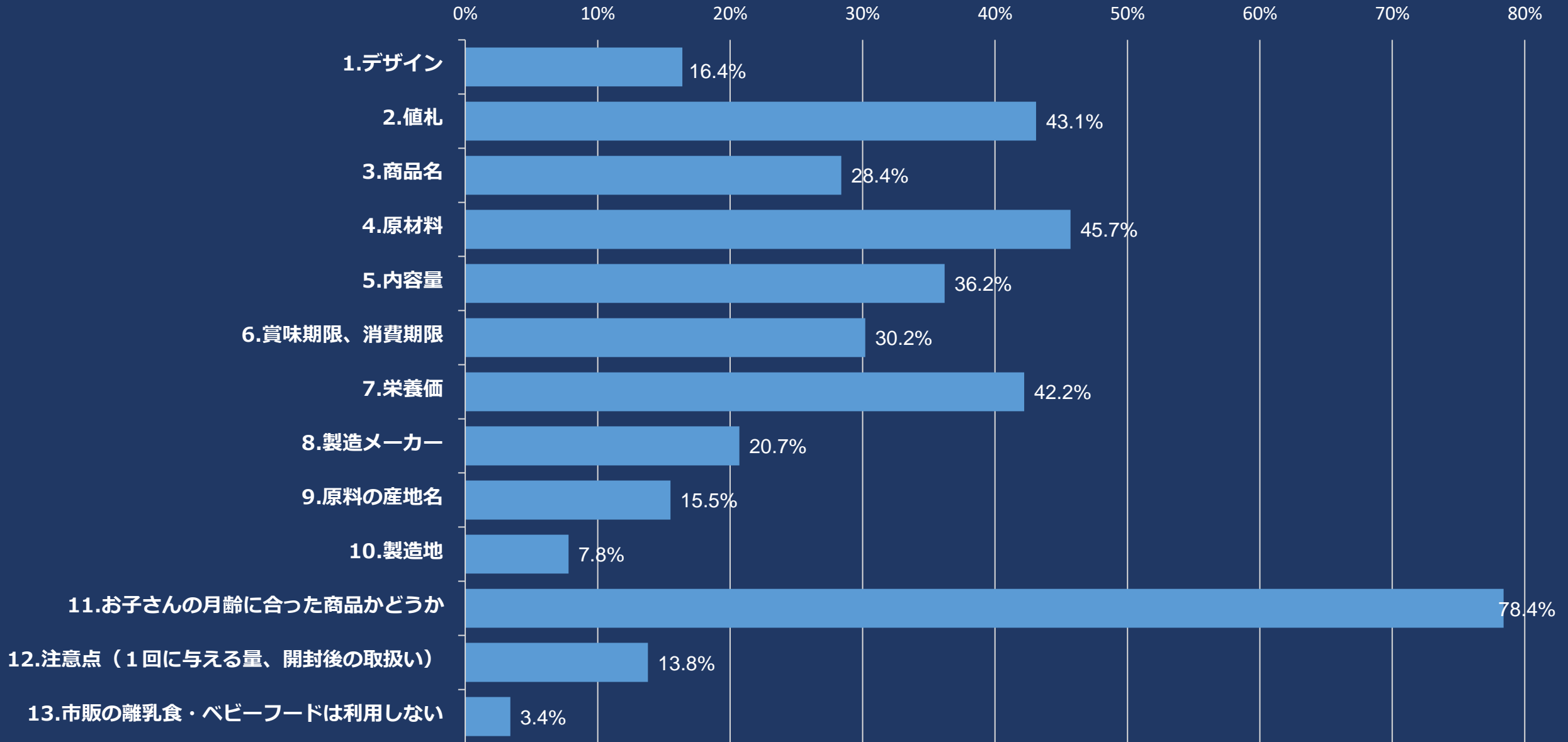
(n=116)

* 「3.コンビニ」、「4.大型量販店」、「6.100円ショップ」、「7.インターネット販売」を選んだ者はいなかった。

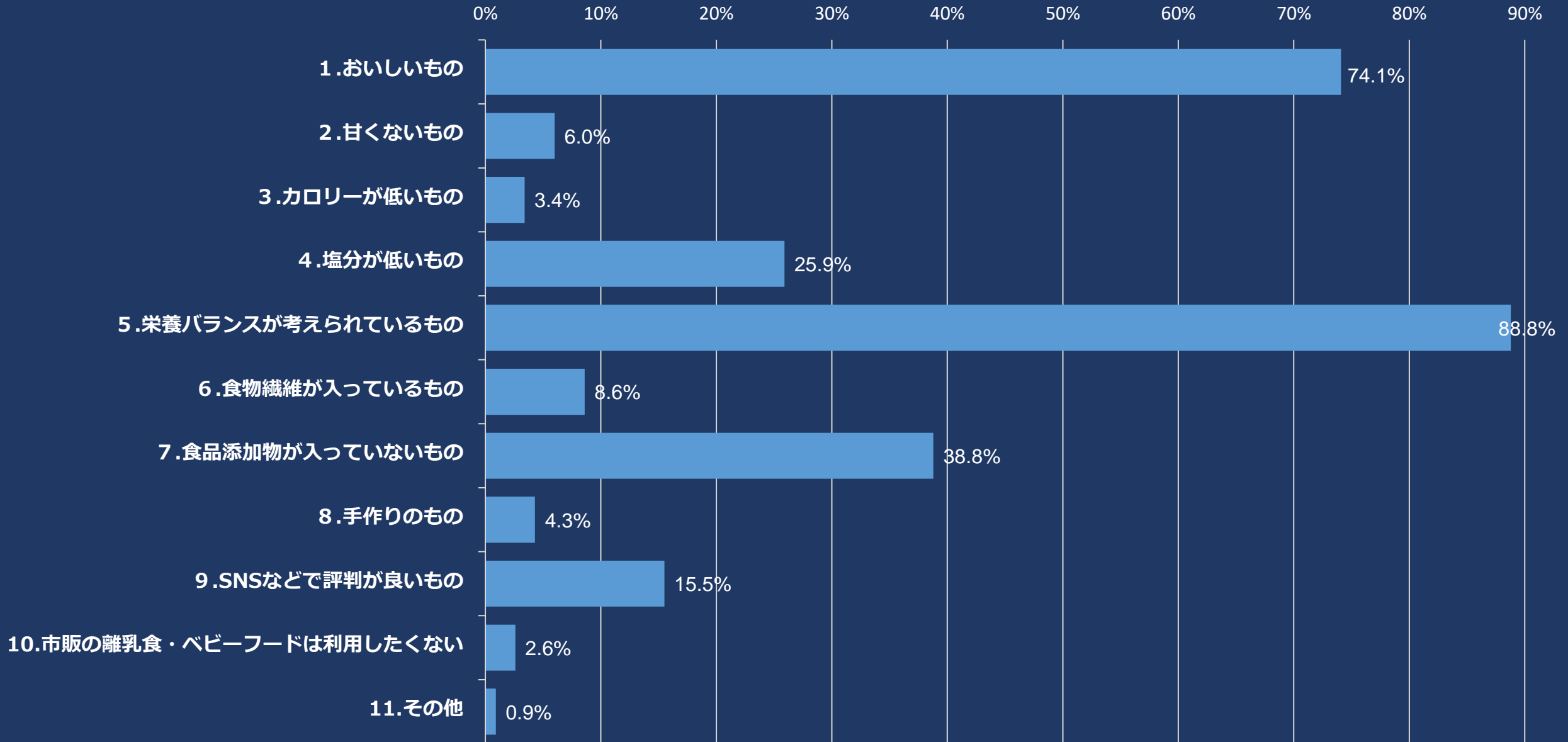
Q6 市販の「離乳食・ベビーフード」を選ぶポイントは何ですか？ (複数回答可)



Q7 「離乳食・ベビーフード」を購入する時、パッケージのどこをみますか？（複数回答可）



Q8 お子さんに食べさせたい市販の「離乳食・ベビーフード」とはどんなものと考えていますか？（複数回答可）



Q10 お子さんに与えている市販の「離乳食・ベビーフード」に不安がありますか？（1つ選択）

9.市販の離乳食・ベビーフードは
利用しない, 2.6%

8.何も不安はない,
21.6%

7.製品の衛生面が
不安, 1.7%

6.食品添加物が多そうで
不安, 26.7%

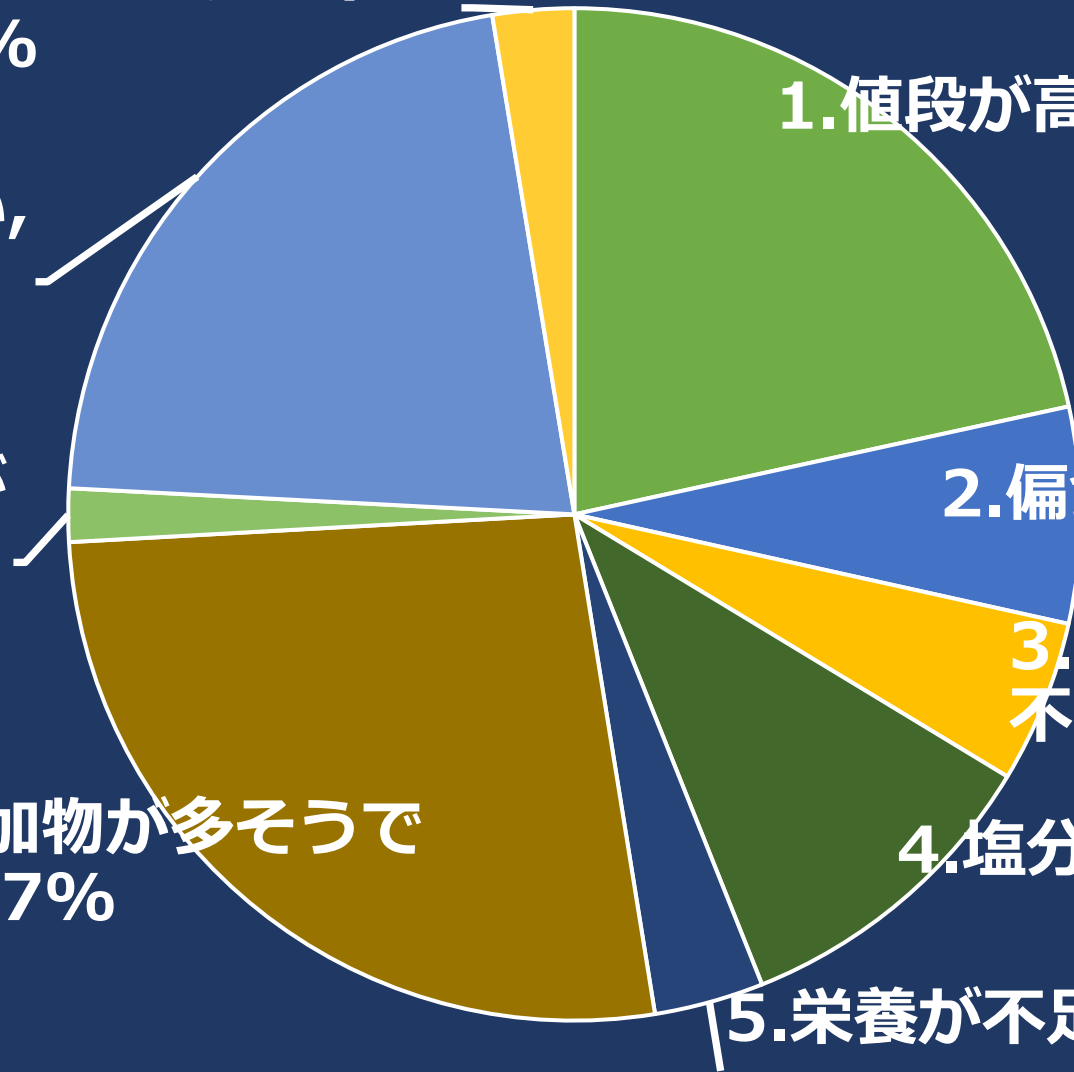
1.値段が高いことが不安, 21.6%

2.偏食にならないか不安, 6.9%

3.糖分・カロリーの取り過ぎが
不安, 5.2%

4.塩分の取り過ぎが不安, 10.3%

5.栄養が不足していないか不安, 3.5% (n=116)



2. 食品添加物とは？

昔から使われている食品添加物

ラーメンの
コシを生む



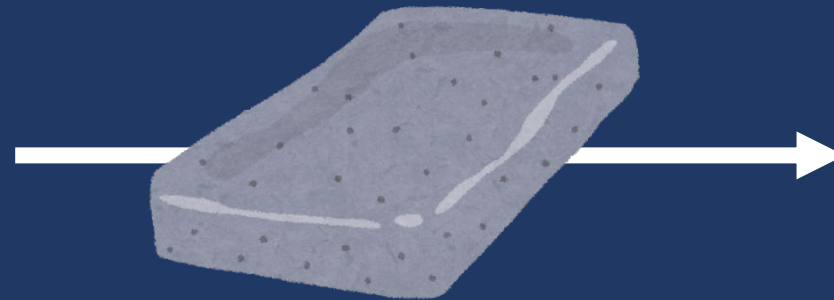
かんすい
(炭酸ナトリウムなど)

豆乳を固めて
豆腐



にがり
(塩化マグネシウムなど)

こんにやく芋の
アクを抜いて固めて
こんにやく

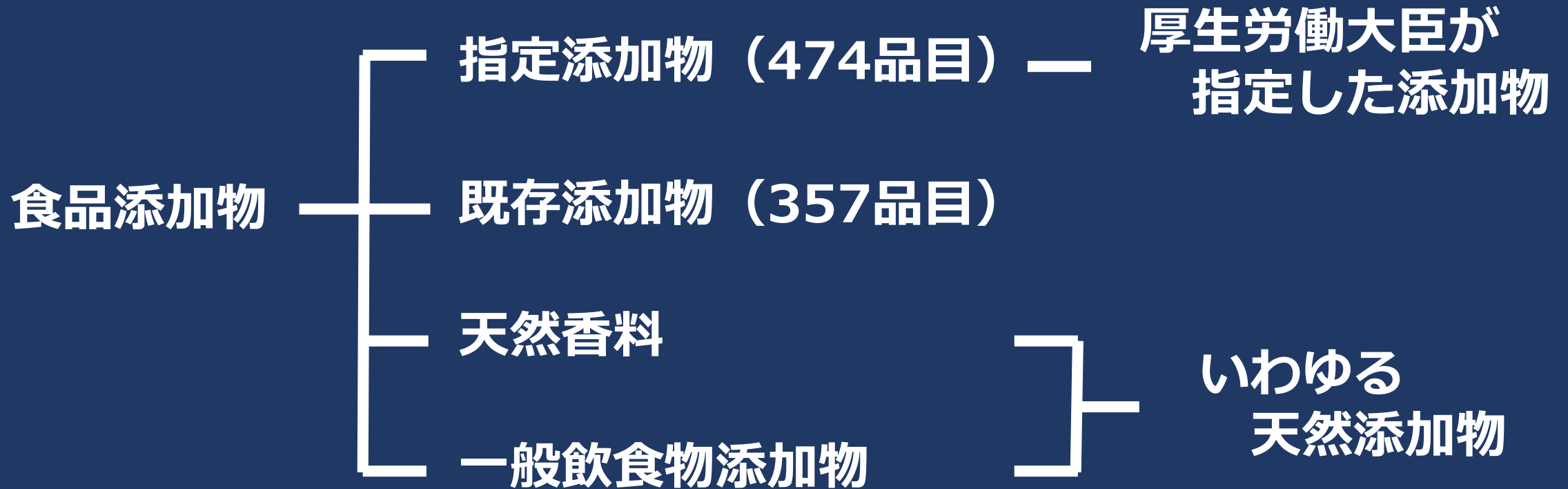


消石灰 (水酸化カルシウム)
炭酸ソーダ (炭酸ナトリウム)

食品添加物の種類

	食品添加物	利用しているお菓子	食品添加物の役目
ふっくら	・ 膨張剤	・ ビスケット ・ おまんじゅう	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする。
			・ 炭酸水素ナトリウム ・ 焼ミョウバン
プルプル	・ 増粘剤 (増粘多糖類) ・ 糊剤	・ プリン	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる。
			・ ペクチン ・ カルボキシメチルセルロース
ドロドロ	・ ゲル化剤	・ ゼリー ・ ジャム	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる。
			・ ゼラチン (動物の皮や骨) ・ 寒天 (テングサ)

●食品添加物の体系



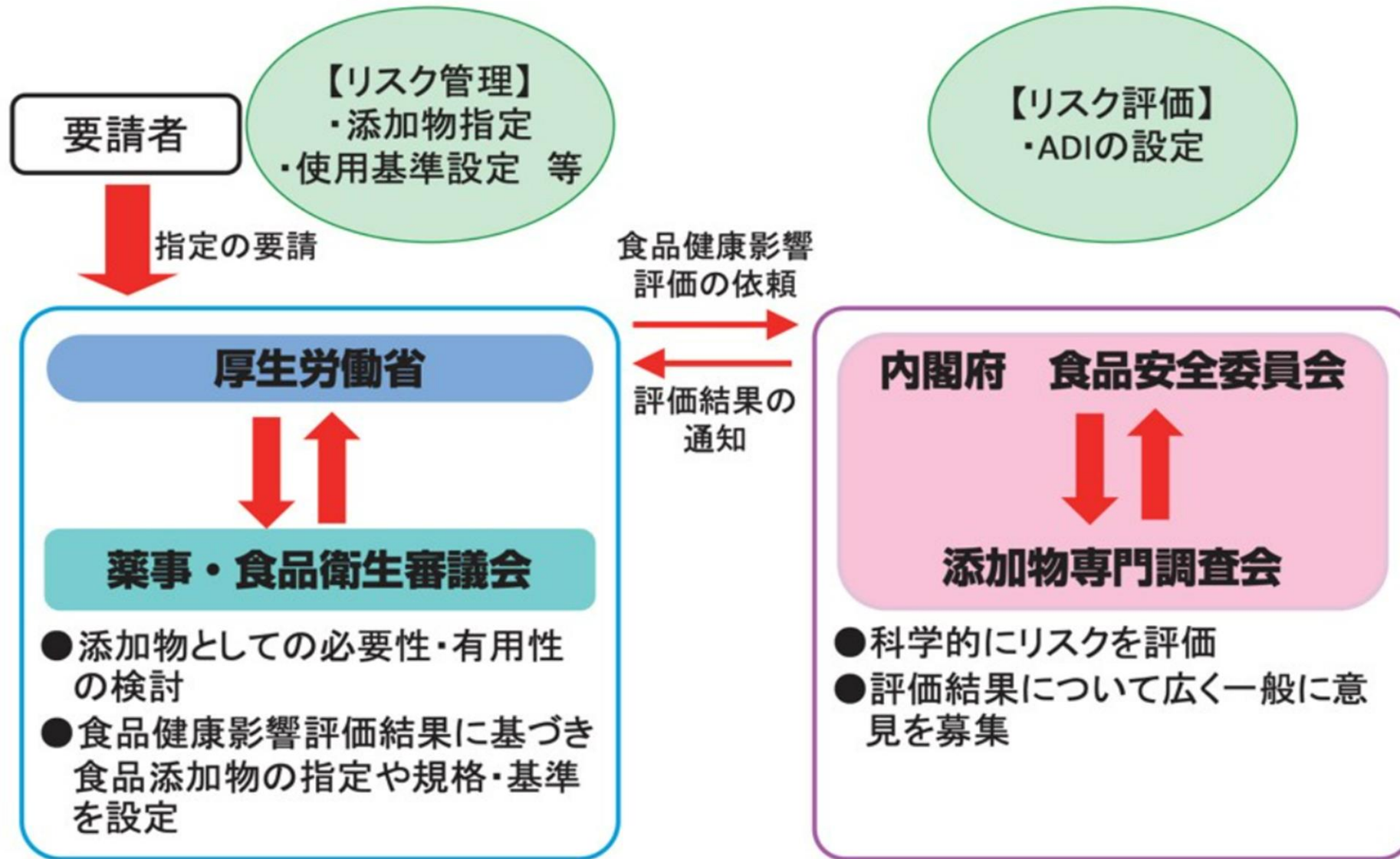
(令和4年10月26日現在)

●食品添加物として指定されるための条件

- (1) 安全性が実証または確認されるもの
- (2) 使用により消費者に利点を与えるもの
 - ① 食品の製造、加工に必要不可欠なもの
 - ② 食品の栄養価を維持させるもの
 - ③ 腐敗、変質、その他の化学変化などを防ぐもの
 - ④ 食品を美化し、魅力を増すもの
 - ⑤ その他、消費者に利点を与えるもの
- (3) 既に指定されているものと比較して、同等以上か別の効果を発揮するもの
- (4) 原則として化学分析等により、その添加を確認し得るもの

3. 食品添加物は安全？

添加物の新たな指定



一日摂取許容量とは

(ADI : Aceptable Daily Intake)

ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取しても健康に悪影響がないと判断される量

「体重1kgに対する1日当たりの量(mg/kg体重/日)」で表示される。

動物と人間との差や、子供などの影響を受けやすい人など個人差を考慮して「安全係数」を設定し、NOAELをその安全係数で割って、ADIを求める。

$$\begin{array}{rcll} \text{ADI} & = & \text{NOAEL} \times & \div \text{安全係数 (SF)} \\ (0.0006 & = & 0.06 & \div 100) \end{array}$$

※ 各種動物試験から求められた無毒性量のうち最小のもの

※ 遺伝毒性発がん物質と判断された時点でADIは設定できない。

体重
50kg



ハム
625g

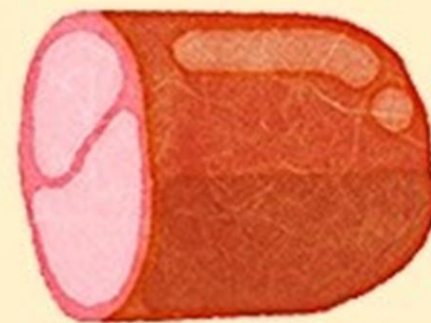
(スライスハム60枚程度)



ソルビン酸を使用基準の上限まで使用したハムを、体重**50kg**の人が食べる場合、ADI (一日摂取許容量) は**625g**のハムに相当します。

ハムへの使用基準 = 2.0g / kg以下
ADI = 25mg / kg体重 / 日
(一日摂取許容量)

62.5kg



さらに、無毒性量はADIの**100倍**になるので、**62.5kg**のハムに相当します。

4. 食品表示から食品添加物の読み解き方について

パッケージ表面



パッケージ裏面



名称:スナック菓子 原材料名:小麦粉
(国内製造)、植物油、じゃがいも、じゃがいもでん粉、乾燥じゃがいも、コーンスターチ、砂糖、ほうれんそう、食塩、上新粉、にんじん、ピーマン、かぼちゃパウダー、トマトペースト、オニオンパウダー、赤ピーマンペースト、レッドビートパウダー、たん白加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)、トレハロース、pH調整剤、甘味料(甘草)、酸化防止剤(ビタミンE) 内容量:24g
賞味期限:表面に記載 保存方法:直射日光の当たる所、高温多湿の所で
の保存はさけてください。
製造者:株式会社
東京都千代田区丸の内
製造所固有記号はこの面の右上に記載

調味料 (アミノ酸等)
グルタミン酸ナトリウムやイノシン酸ナトリウムなどの化学的に合成されたものは、添加物として取り扱われています。添加物の調味料の多くは、本来昆布やかつお節の中にあって、「だし」として昔から使われてきたものの旨味成分を化学的に合成したり、抽出したものです。

トレハロース
さっぱりとした上品な甘味を呈します。

pH調整剤
乳酸やクエン酸などが腐敗防止や変色防止の目的で使われています。

甘味料 (甘草)
天然の甘味料である甘草の主成分はグリチルリチン酸です。甘さは砂糖の約200倍で、塩味を和らげる効果や旨味出し効果があります。

酸化防止剤 (ビタミンE)
油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくします。

食品表示例

【ポイント1】使われている量が多い順に記載されています。

名 称	どら焼
原材料名	つぶあん（砂糖、小豆）（国内製造）、卵、小麦粉、砂糖 / 膨張剤、甘味料（ステビア）（一部に卵・小麦を含む）
内容量	1個入り
消費期限	2021.3.5
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	〇〇製菓株式会社 栃木県〇〇市〇〇555

栄養成分表示（本品1個（100g）あたり）

熱量	284 Kcal
たんぱく質	6.2 g
脂質	2.6 g
炭水化物	58.9 g
食塩相当量	0.3 g

（この表示値は、目安です。）

開封後はお早めにお召し上がりください。

【ポイント3】一括名で表示される食品添加物もあります。

【ポイント2】食品添加物は「/」の後ろを確認しましょう。

【ポイント5】表示を省略できる食品添加物もあります。

【ポイント4】用途と物質名の併記が必要な食品添加物もあります。

●好ましくない食品添加物に関する食品表示の例

(1) 事実と反する「無添加」、「食品添加物不使用」

その例：

① 食品添加物を明らかに使用している場合

② 加工助剤、キャリアオーバーあるいは強化剤等、法令で表示免除の食品添加物を使用している場合

(2) 正当な根拠なく（一部ないしはすべての）食品添加物の有用性ないし安全性を否定する表示

(3) 消費者の不安感を利用した表示

何も添加して
ないの？



着色料や着色料と類似機能を持つ
原材料※・添加物を使用していない
ときに、
『着色料無添加』
と表示できます。

※クランベリー抽出エキスなど

人工ってなに？



甘味料や甘味料と類似機能を持つ
原材料・添加物※を使用していない
ときに、
『甘味料不使用』
と表示できます。

※カンゾウ抽出物など

保存料は使ってないけど、
酸化防止剤は使っている
んだ・・・



保存効果を持たせるため酸化防止
剤を使用しているときは、
その旨を記載する必要があります。

保存料 無添加
保存効果を持たせるために
酸化防止剤を使用しています

名称	おにぎり
原材料名	うるち米（国産）、調味梅干し、 のり（国産）、塩／酸化防止剤 （エリソルビン酸ナトリウム）

5. 行政の対応について

監視指導について

食品添加物の使用状況・食品表示の監視指導



食品衛生監視員



監視指導



製造所・販売店

衛生管理指導等と併せて・・・

- 食品添加物の使用方法は適切か。
 - ・ 使用可能な食品
 - ・ 使用可能な量
- 食品添加物の保存方法は適切か。
- 食品添加物の表示は適切か。
(食品添加物以外の表示も確認)

栃木県食品衛生監視指導計画に基づく監視結果

年度	健康福祉センター対応分		
	監視計画件数	結果 (件数)	達成率
〃 29(2017)	13,362	14,275	106.8 %
〃 30(2018)	13,316	13,812	103.7 %
令和 元(2019)	13,385	14,564	108.8 %
〃 2 (2020)	13,408	10,424	77.7 %
〃 3 (2021)	7,500	5,159	68.8 %

収去検査の実施状況（牛乳及び加工乳を除く）

年 度	収 去 検体数	不良 検体数 (実数)	不良理由（延数）			違反率 (%)
			大腸菌群	添加物 使用基準	その他	
平成29(2017)	2,364	71	24	3	49	3.0
平成30(2018)	2,358	55	18	1	39	2.3
令和元(2019)	2,308	42	26	1	25	1.8
令和2(2020)	1,717	24	10	0	20	1.4
令和3(2021)	1,475	5	3	0	3	0.3

令和3(2021)年度 食品等の収去検査

区 分	収 去 検体数	不 良 検体数	不良理由（延数）	
			大腸菌群	その他
魚介類	41	0	0	0
冷凍食品	60	0	0	0
魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く）	34	0	0	0
肉卵類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く）	109	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	57	2	2	0
穀類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く）	76	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品（かん詰・びん詰を除く）	212	0	0	0
菓子類	59	*1	*1	*1
清涼飲料水	91	0	0	0
酒精飲料	21	0	0	0
その他の食品	222	2	0	2
牛乳類、乳製品等	92	0	0	0
生乳	60	0	0	0
有害物質（汚染物質）モニタリング検査（国産）	168	0	0	0
有害物質（汚染物質）モニタリング検査（輸入）	31	0	0	0
遺伝子組換え食品検査	14	0	0	0
食物アレルギー検査	20	0	0	0
放射性物質検査	108	0	0	0
計	1,475	*5	*3	*3

29
*：複数の不適合がある場合があるので合計数は一致しない。

令和3(2021)年度 遺伝子組換え食品の検査

検体の種類	検査の種類	検体数	結果
大豆	定量	10	適正な表示であった。
トウモロコシ	定性	4	安全性未審査の遺伝子組換え食品は検出されなかった。

令和3(2021)年度 食物アレルギー検査

特定原材料の種類	検査食品	検体数	検出件数
乳	和生菓子、洋生菓子、焼菓子、調味料等	10	0
卵	和生菓子、焼菓子、豆腐等	10	0

令和3(2021)年度 放射性物質検査

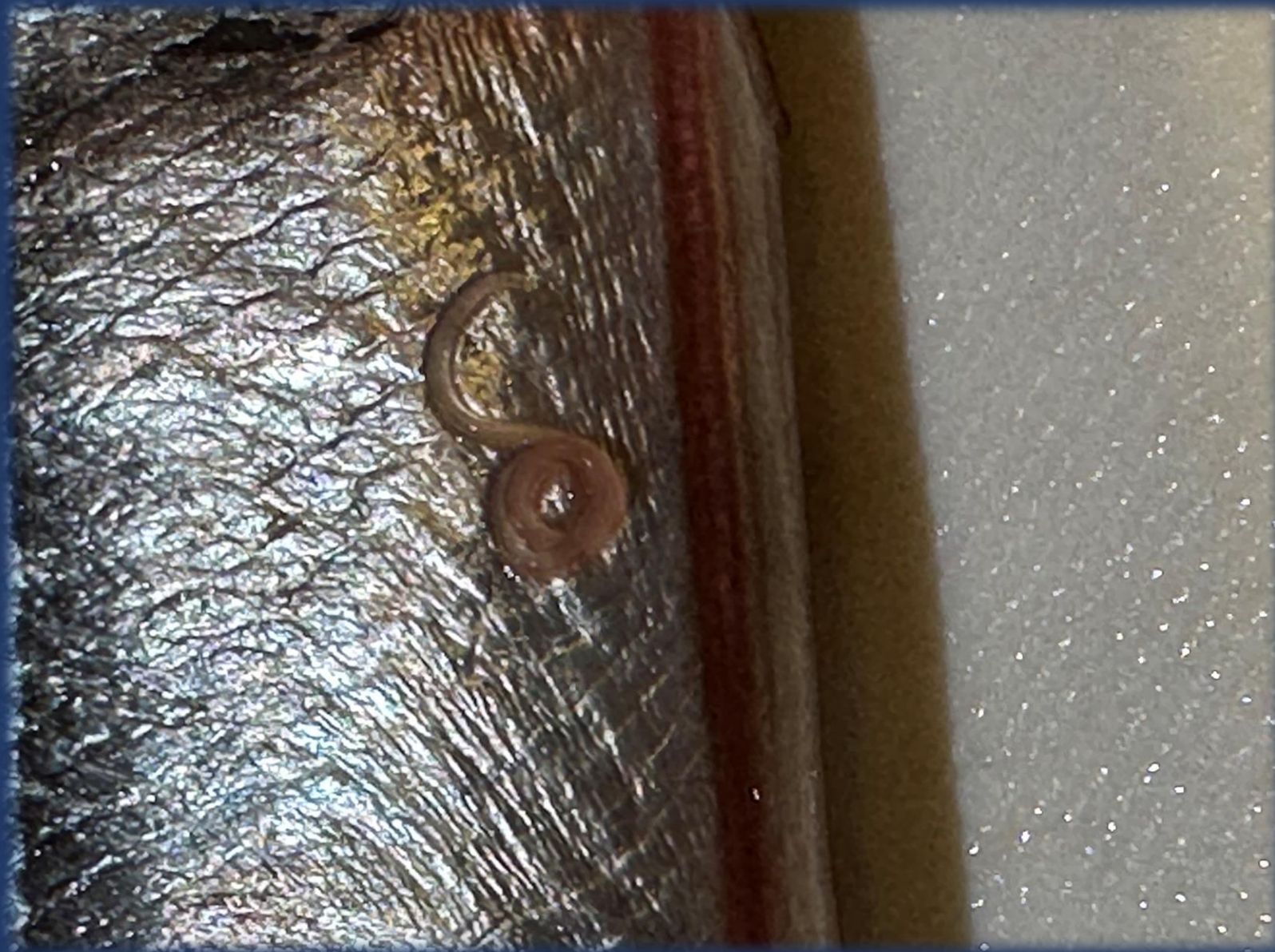
検査項目	検査食品	検体数	検出件数
放射性セシウム	牛、豚、鶏卵、牛乳、はちみつ、天然氷、野菜類、海水魚	108	0

毎年8月と12月を栃木県食品表示適正化強化月間と定め、
食品表示に係る関係機関が合同で、食品表示の監視指導を実施しています。

令和3(2021)年度監視実績	実績調査回数	調査店舗数
	14回	61店舗

指導事項	不適事項があった店舗数
原材料名表示の欠落又は誤記	46店舗
原産地（原料原産地を含む）表示の欠落又は誤記	43店舗
食品添加物表示の欠落又は誤記	40店舗
アレルギー表示の欠落又は誤記	35店舗
製造(加工)者氏名、製造(加工)所所在地表示の欠落又は誤記	23店舗

アニサキス幼虫



生鮮魚介類は寄生虫に要注意！『アニサキス』による食中毒

食中毒の原因は細菌やウイルスによるものなどさまざまありますが、中でも近年、「アニサキス」による食中毒の発生が急増しており、注意が必要です。

「アニサキス」って？ どうして食中毒になるの??

- アニサキス(幼虫)とは、生鮮魚介類(サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ、イワシ等)に寄生する寄生虫で、長さ約2~3センチ、白色で少し太い糸状であるのが特徴です
- 刺身や寿司などの生鮮魚介類を食べる日本人の食文化では、アニサキスが生きたまま人の体内に入ることがあり、胃壁や腸壁に刺入して激しい痛みなどが生じ、食中毒を引き起こします



▲アニサキス
出典:厚生労働省ホームページ
「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

症状

- ✓食後数時間~十数時間でみぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐
- ✓食後十数時間~数日後に下腹部の激しい痛み



このほかの食中毒は
厚生労働省ホーム
ページでご確認を▶



予防方法

- ✓魚を購入する際は新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
※アニサキスは寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉へ移動することが知られています
- ✓内臓を生で食べない
- ✓目視で確認して、アニサキスを除去する
- ✓冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上、または60℃で1分)する
※一般料理で使う食酢での処理や塩漬けをしても、また、しょうゆやわさびを付けても、アニサキスは死滅しません！



▲サバの筋肉に寄生したアニサキス(横浜市保健所提供)

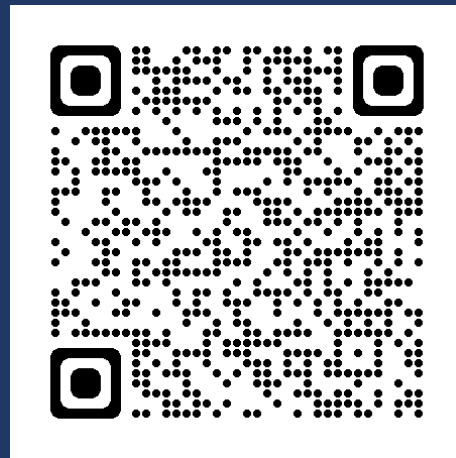
万が一のときは…

生鮮魚介類を食べた後などに激しい腹痛が起こった場合には、速やかに医療機関を受診してください。



とちまる食の安全通信

県では、消費者向けの食に関わる情報を
SNSを通して週1回程度提供しています。



Facebook



Youtube



twitter

スマートフォンなどからご覧ください。

御静聴ありがとうございました

